Philco

TEM COISAS QUE SÓ A PHILCO FAZ PRA VOCÊ.

MANUAL DE INSTRUÇÕES

MANUAL DE INSTRUÇÕES

Fritadeira

Air Fry Saúde PR

INTRODUÇÃO

Parabéns pela escolha de mais um produto da linha Philco.

Para garantir o melhor desempenho de seu produto, **ler atentamente as instruções a seguir.** Recomenda-se não jogar fora este Manual de Instruções, **guardá-lo para eventuais consultas.**

NOTA: É comum que aparelhos elétricos novos liberem uma leve fumaça ou gases durante as primeiras vezes em que eles forem utilizados. Isso acontece devido ao aquecimento dos materiais e componentes usados na manufatura do aparelho. É normal e não indica a existência de defeitos no aparelho.

MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

•Não utilizar o aparelho quando apresentar algum dano no cordão elétrico, no plugue ou em outros componentes, afim de evitar riscos. Para substituir qualquer peça danificada, procurar a *Assistência Técnica Autorizada*, a fim de evitar riscos.

•Para evitar o perigo de choque elétrico, não colocar o aparelho ou seu cordão elétrico em contato com água ou outros líquidos.

•Não tocar qualquer superfície quente. Usar luvas especiais, que protegem contra o calor, para remover ou tocar em qualquer parte quente. Sempre colocar o aparelho sobre superfície resistente ao calor.

•Sempre supervisionar a operação do aparelho e prestar atenção especial quando crianças estiverem por perto.

•Deixar um espaço livre de, aproximadamente, 10 cm, ao redor do produto. Colocar o aparelho sobre superfície seca e horizontal.

•Desconectar o plugue da tomada elétrica quando não estiver em uso e antes de sua limpeza. Deixar sempre o aparelho esfriar antes de colocar ou retirar qualquer peça removível.

•Este aparelho não deve ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) com capacidades físicas, sensoriais ou mentais reduzidas, ou sem experiência e conhecimento, a não ser que sejam supervisionadas ou instruídas com relação ao uso do aparelho por uma pessoa responsável por sua segurança.

•Crianças devem ser supervisionadas para garantir que elas não brinquem com o aparelho.

•O uso de acessórios não recomendados pelo fabricante pode causar ferimentos.

•Não usar qualquer acessório além dos que são fornecidos com o produto.

•Retirar sempre o plugue da tomada elétrica. Nunca puxar o cordão elétrico.

•Não deixar o cordão elétrico pendurado sobre a beirada de uma mesa ou balcão e nunca tocar nas superfícies ainda quentes.

•Não colocar o aparelho perto de uma chama ou queimador elétrico.

•Não usar em locais descobertos.

•Se o circuito elétrico estiver sobrecarregado com outros aparelhos, o aparelho pode não funcionar apropriadamente. O aparelho deve ser conectado a um circuito elétrico separado, longe de outros aparelhos.

•A temperatura das superfícies acessíveis pode ser alta enquanto o aparelho estiver ligado.

•Pode ocorrer um incêndio se o aparelho for coberto ou estiver em contato com material inflamável, incluindo cortinas, tapeçarias, paredes e materiais semelhantes, durante sua operação. Não colocar nada sobre o aparelho durante sua operação.

•Não colocar papelão, papel ou plástico dentro do aparelho.

•Para desligar o aparelho, pressionar o botão pausar/cancelar, e então, remover o cordão elétrico da tomada elétrica..

•Não colocar pedaços muito grandes de alimentos dentro do aparelho.

•Não cobrir a bandeja de resíduos ou qualquer parte do forno com papel alumínio. Isso pode causar o superaquecimento do forno.

•Para não perder a garantia e para evitar problemas técnicos, não consertar o aparelho em casa. Quando precisar o usuário deverá levá-lo à *Assistência Técnica Autorizada.*

•A nota fiscal e o certificado de garantia são documentos importantes e devem ser mantidos para efeito de garantia.

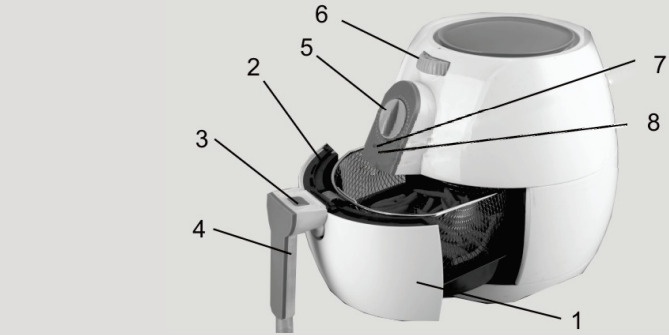
•Este produto não deve ser operado por meio de um temporizador externo ou sistema de controle remoto separado.

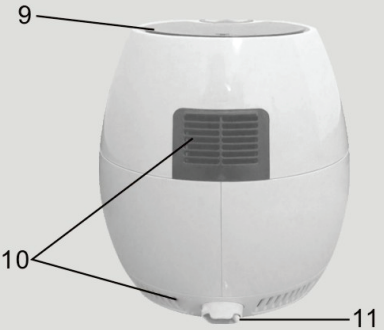
•Não utilizar adaptadores ou benjamins, ligar sempre o produto direto a uma tomada com o padrão NBR5410 que esteja dimensionada para o produto em questão (circuito elétrico), instalada por um eletricista habilitado.

Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

COMPONENTES

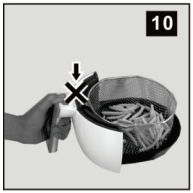
01-Coletor de resíduos
02-Cesto
03-Botão de liberação do cesto
04-Alça do cesto
05-Botão seletor de tempo
06-Seletor de temperatura
07-Luz indicadora de funcionamento
08-Luz indicadora de aquecimento
09-Entrada de ar
10-Saídas de ar
11-Saída do cordão elétrico

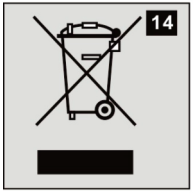




imagens meramente ilustrativas

LISTA DE IMAGENS





PROTEÇÃO CONTRA SUPERAQUECIMENTO

O aparelho conta com um sistema de segurança que desliga o aparelho em caso de superaquecimento. Caso o sistema de segurança for ativado, desligue o aparelho, retire o plugue da tomada elétrica e encaminhe o produto a uma assistência técnica autorizada.

DESLIGAMENTO AUTOMÁTICO

O aparelho é equipado com um "TIMER" de 30 minutos com contagem regressiva que desliga o aparelho ao atingir a marcação 0. Quando o "TIMER" atingir a marcação 0 será emitido um sinal sonoro e o aparelho desligará automaticamente.

ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

1- Remova toda a embalagem.

2- Remova rótulos ou etiquetas do aparelho.

3- Limpe a cesta e a Coletor de resíduos por completo com água quente, um pouco de detergente e uma esponja não-abrasiva.

Nota: Somente o cesto é possível lavar na lava-louças.

4- Remova a sujeira das partes interna e externa do aparelho com um pano úmido

O aparelho funciona com ar q**uente. Não encha a Coletor de resíduos com óleo ou gordura para fritura.**

PREPARAÇÃO PARA O USO

1- Coloque o aparelho em uma superfície estável, horizontal e nivelada.

Não coloque o aparelho em superfícies não resistentes ao calor.

2- Encaixe a cesta na Coletor de resíduos adequadamente (fig. 3).

Não encha a Coletor de resíduos com óleo ou qualquer outro líquido.

Não coloque nenhum objeto em cima do aparelho, porque isso obstrui o fluxo de ar e afeta o resultado da fritura com ar quente.

UTILIZAÇÃO DO APARELHO

1- Conecte o plugue a uma tomada elétrica.

2- Retire cuidadosamente o Coletor de resíduos do aparelho (fig. 4).

3- Coloque os alimentos na cesta.

Nota: Não encha a cesta além da indicação MÁX nem exceda a quantidade indicada na tabela, pois isso pode afetar a qualidade do resultado final.

4- Deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho (fig. 5).

Não use a Coletor de resíduos sem a cesta dentro dela.

Cuidado: Não toque no Coletor de resíduos durante e algum tempo depois de uso, porque ela fica muito quente. Só segure a Coletor de resíduos pela alça (fig. 11).

5- Gire o botão de controle até a temperatura necessária. Consulte a Tabela para determinar a temperatura correta (fig. 6).

6- Determine o tempo de preparo necessário para o alimento.

7- Para ligar o aparelho, gire o botão do timer até o tempo de preparo necessário (fig.7). Adicione 3 minutos ao tempo de preparo se o aparelho estiver frio.

Nota: Se desejar, você também poderá pré-aquecer o aparelho sem colocar nenhum alimento dentro.

Nesse caso, gire o botão do timer para mais de 3 minutos e espere até que a luz indicadora de aquecimento apague (depois de, aproximadamente, 3 minutos). Em seguida, introduza o alimento no cesto e gire o botão do timer para o tempo de preparo necessário.

• As luzes indicadora de funcionamento e de aquecimento acendem.

•O timer começa a contagem regressiva do tempo de preparo definido (timer mecânico, funciona mesmo com o aparelho desconectado da tomada elétrica).

•Durante o processo de fritura com ar quente, a luz indicadora de aquecimento acende e apaga de tempos em tempos. Isso indica que o elemento de aquecimento liga e desliga para manter a temperatura definida.

•O excesso de óleo dos alimentos é absorvido no fundo da Coletor de resíduos.

8- Para alguns alimentos, é necessário virar/mexer na cesta.Esse processo pode ser realizado utilizando um garfo ou simplesmente sacudindo os alimentos na cesta (fig.9). Em seguida, deslize o Coletor de resíduos para dentro do aparelho.

Cuidado: Não pressione o botão de liberação da cesta ao sacudi-la. (fig. 10)

Dica: Para reduzir o peso, retire a cesta do Coletor de resíduos e o sacuda. Para isso,

retire o Coletor de resíduos do aparelho, coloque-a em uma superfície resistente ao calor e pressione botão de liberação da cesta.

Dica: Se você ajustar o timer para a metade do tempo de preparo, ouvirá o alarme quando tiver que sacudir os alimentos. No entanto, isto significa que o timer deve ser ajustado novamente para o tempo de preparo restante.

9- Ao ouvir o alarme do timer, você saberá que o tempo de preparo definido acabou. Retire a Coletor de resíduos do aparelho, colocando-a em uma superfície resistente ao calor.

Nota: Também é possível desligar o aparelho manualmente. Para fazer isso, gire o botão de controle da temperatura até 0 (fig. 6).

10- Verifique se os alimentos estão prontos.

Se os alimentos ainda não estiverem prontos, basta deslizar a Coletor de resíduos para dentro do aparelho e ajustar o timer com alguns minutos extras.

11- Para remover alimentos pequenos (por exemplo, batatas fritas), pressione o botão de liberação da cesta e retire a cesta do Coletor de resíduos.

Não vire a cesta de ponta cabeça com o Coletor de resíduos ainda encaixado nela, pois o excesso de óleo no fundo do Coletor de resíduos cairá nos alimentos.

Após a fritura com ar quente, o Coletor de resíduos e os alimentos estarão quentes. Dependendo do tipo de alimentos, pode sair vapor do Coletor de resíduos.

12- Esvazie a cesta em um recipiente ou um prato. (fig. 13)

Dica: Use uma pinça para retirar da cesta alimentos grandes ou fáceis de despedaçar.

13- Quando uma porção de alimentos estiver pronta, o aparelho estará automaticamente pronto para preparar outra porção.

Configurações

A tabela abaixo serve de ajuda para você selecionar os ajustes básicos de acordo com os alimentos que deseja preparar.

Nota: Esses ajustes são apenas indicações. Como os alimentos diferem em origem, tamanho, forma e marca, não é possível garantir o melhor ajuste para os seus alimentos.

Como a tecnologia empregada no produto reaquece automaticamente o ar dentro do aparelho, mantendo assim uma alta temperatura, caso o Coletor de resíduos seja retirada durante o funcionamento, poderá prolongar o tempo preparo do alimento.

Dicas

•Alimentos menores geralmente demoram um pouco menos para serem preparados em relação a alimentos maiores.

•Uma quantidade maior de alimentos demora um pouco mais para ser preparada; uma quantidade menor de alimentos demora um pouco menos para ser preparada.

•Recomenda-se sacudir os alimentos menores durante o preparo para que o resultado seja ainda melhor e para que os alimentos sejam fritos por completo.

•Para batatas frescas, após cortar em palito, deixe de molho em água por aproximadamente 30 minutos, retire da água e seque bem. Adicione um pouco de óleo a batatas e misture bem até que fiquem com uma fina camada de óleo. Isso ajudará para que o resultado seja ainda mais crocante.

Frite seus alimentos no aparelho minutos após adicionar o óleo.

•Não prepare alimentos extremamente gordurosos, como lingüiças, no aparelho.

•Os petiscos que podem ser preparados no forno também podem ser preparados no aparelho.

•A quantidade ideal para preparar frituras crocantes é de 500 gramas.

•Use massa pré-cozida para preparar petiscos recheados rapidamente e com mais facilidade.

Além disso, a massa pré-cozida demora menos tempo para ser preparada do que a massa feita em casa.

•Você também pode usar o aparelho para reaquecer alimentos. Para isso, ajuste a temperatura a 150 °C para até 10 minutos.

	Quantidade min.-máx. (g)	Tempo (min).	Temperatura (°C)	Sacudir	Informações adicionais
Batatas e fritas					
Batatas fritas finas congeladas	300 a 1000	20 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas grossas congeladas	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	
Batatas fritas caseiras (8 x 8 mm)	300 a 1000	22 a 50	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Batatas wedge feitas em casa	300 a 800	20 a 28	200	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Cubos de batata feitos em casa	300 a 750	20 a 28	180	Sacudir	adicione ½ colher de sopa de óleo
Rosti	250	18 a 22	180		
Batata gratinada	500	20 a 25	180		
Carnes e aves					
Filé	100 a 500	12 a 18	180		
Costelas de porco	100 a 500	15 a 20	180		
Hambúrguer	100 a 500	9 a 18	180		
Enroladinho de salsicha	100 a 500	18 a 20	200		
Coxas de frango	100 a 500	22 a 28	180		
Peito de frango	100 a 500	18 a 22	180		
Petiscos					
Rolinho primavera	100 a 400	12 a 18	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Nuggets de frango congelados	100 a500	10 a 15	200	Sacudir	Use do tipo pronto para assar
Iscas de peixe congeladas	100 a 400	10 a 15	200		Use do tipo pronto para assar
Petiscos de queijo empanados congelados	100 a 400	10 a 15	180		Use do tipo pronto para assar

Nota: Adicione 3 minutos ao tempo de preparo ao começar fritar com o aparelho ainda frio.

LIMPEZA E MANUTENÇÃO

A limpeza do aparelho só poderá ser executada quando este estiver desligado, com o plugue desconectado da tomada elétrica e totalmente frio.

1. Abrir e remover o Coletor de resíduos.

2.Retirar o cesto, colocá-lo em água morna com detergente neutro. Secá-lo com um pano ou uma toalha.

3.Retirar coletor de resíduos.

4.Passar uma toalha úmida quente na superfície de todos os componentes e no lado externo do aparelho e em seguida secá-los com uma toalha seca. Não utilizar materiais abrasivos, pois eles podem danificar a superfície antiaderente do recipiente de cozimento ou o acabamento exterior.

5.Montar todos os componentes e a fritadeira estará pronta para a próxima utilização.

Nunca mergulhar o corpo plástico do aparelho em água ou outros líquidos.

MEIO AMBIENTE

Ao descartar o aparelho, não jogue-o no lixo doméstico normal. Entregá-lo no ponto de coleta, reciclagem oficial. Ao fazer isso, você estará contribuindo para a proteção ambiental (fig. 14).

DICAS DE SOLUÇÕES DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSAS	PROCEDIMENTO
Não aquece.	Produto não esta ligado na tomada elétrica.	Inserir o plugue na tomada elétrica.
	A tomada esta sem energia.	Verificar se há energia, testando outro produto.
	A fritadeira está desligada.	Selecionar a temperatura desejada e observar se a luz acende.
	O Coletor de resíduos não está bem encaixado.	Retirar o Coletor de resíduos e encaixá-lo corretamente ao aparelho
Alimento fica crú por dentro e queimado por fora.	Temperatura muito alta, resultando em uma fritura rápida na superfície do alimento	Regular o seletor de temperatura para uma temperatura mais baixa.

www.philco.com.br

04/13 1006-09-05 789772 REV.0

www.philco.com.br/FaleConosco.aspx